Soepen / Engeland

Heldere soep met linzen en broccoli · Engeland

Een lichte bouillonsoep met uitgelekte gekookte linzen en broccoli, met een eigen Engeland-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 2 g gedroogde salie
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g broccoli
- ☐ 15 g Engelse mosterd
- ☐ 10 g verse peterselie

Zo maak je het.

01 Maak de broccoli schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de broccoli toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat zacht koken tot de groente gaar is.

04 Spoel de uitgelekte gekookte linzen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg Engelse mosterd, gedroogde salie, verse peterselie toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-eng-13-11-fa188e6